

Kajmak projice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 šoljice, male za kafukukuruznog brašna
- 3 šoljice pšenice brašna
- 1 šoljica ulja
- 1,5 šoljice kiselog mleka
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašičica soli
- 2 kašike kajmaka

Priprema

Jaja ovlaš umutiti sa solju, dodati ulje, kiselo mleko, a potom obe vrste brašna pomešane sa praškom za pecivo. Promešati, dodati kajmak i ujednaciti smesu. Korpice staviti u kalup za mafine, puniti smesom do 2/3 i peci na 180 stepeni nekih 20tak minuta. Poslužiti uz jogurt.

Savet